

balma

Huella indiscutible del Penedés en vinos y espumosos de calidad. Xarel·lo, macabeo, parellada y sumoll como protagonistas. Vela constante durante el proceso de elaboración. Convivencia de las últimas tecnologías con los métodos tradicionales.



VIÑEDO



Ecológico certificado por CCPAE

Año Elaboración	2022
Variedades Uva	55% xarel·lo, 40% macabeo y 5% parellada
Edad Viñedos	40 años
Vendimia	Manual en cajas de 15 kg.

VINIFICACIÓN

Elaboración	Derrapado y mesa de selección manual
Fermentación	Tanques de acero. Termoregulados 14-15 °C. Segunda fermentación 45 días
Crianza	Desde 24 meses en lías
Fecha Tiraje	Febrero 2023
Producción Anual	37.000 botellas

DATOS ANALÍTICOS

Alcohol	12,00 % vol.
Sulfuroso Total	40 mg /L
Acidez Total	5.7 g /L exp. ácido tartárico
Azúcar Residual	0,9 g/L
Licor Expedición	No adición

NOTAS DE CATA

Vista	Amarillo pálido, con buen desprendimiento de carbónico, vivo y brillante
Nariz	Limpio, intenso y aromático. Al inicio recuerda a pieles de cítricos, manzana y a pan recién horneado, para dejar paso, al cabo de un rato, al melocotón y a la piña.
Gusto	Fresco y con buena acidez. El carbónico se funde con suavidad dejando la boca melosa y recordando las notas cítricas que presenta en aromas.

MARIDAJE

Recomendado para aperitivos, tentempiés, arroz, pescado y caza menor